



Déjeuner du 1^{er} janvier 2018

Menu

Comme amuse-bouche,
3 bouchées provençales

AOC Champagne Maison Lenoble



Fondant de cresson de fontaine, tartare d'omble chevalier au gout légèrement fumé
Et salé de quelques grains de caviar français

AOC Sancerre Blanc, Domaine Bourgeois « Les Monts damnés » 2017



Darne de loup de Méditerranée cuit à la vapeur d'herbes à tisane
Les premières asperges de Malemort, sauce mousseline à la bergamote

AOC Condrieu, Domaine Pierre Finon « Symphonie » 2016



Tendre et savoureuse, une pièce de bœuf « black Angus » maturée 27 jours puis poêlée
Gros ravioli farci de carde « bossue », sauce au vin rouge et une râpée de truffe « tuber Aestivum »

AOC Collioure Rouge, Celliers des Templiers « Premium » 2015



Le fameux Saint-marcellin de la Mère Richard
Bouquet de doucette

AOC Collioure Rouge, Celliers des Templiers « Premium » 2015



Dans l'esprit d'un millefeuille aux pommes, sauce caramel beurre salé

Vin de rhubarbe, Maison Moine « Crillon des Vosges » 2015



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

